

Comunchi

DANMARKS FØRSTE FROKOSTMARKEDSPADS

En frokostordning der **aldrig** bliver kedelig

Vi matcher jer med de bedste køkkener og lokale spisesteder — skræddersyet til jeres team, med fri adgang til at skifte undervejs. Én app, én faktura, én fast rådgiver.

✓ Gratis service

✓ Ingen binding

✓ Gratis prøvefrokost

BETROET
AF

Tryg

sinful

AURA
energi

Grant Thornton

Bunker
Holding
Group

twoday



HVORFOR VI FINDES

Frokost er godt — indtil det bliver **rutine**

Alle frokostordninger starter godt. Problemet kommer efter et halvt til et helt år — og så er et leverandørskifte normalt et stort projekt. Det har vi lavet om på.

KENDER I DET?

Medarbejderne kører trætte i den samme frokost

- ✗ Maden var god — de første seks måneder
- ✗ Leverandørskifte = ny app, nyt system, nye vaner
- ✗ Feedback forsvinder — der bliver aldrig justeret

"Man vælger mellem at leve med det — eller starte helt forfra."



Skift køkkenet frit

Kørt trætt i maden? Skift mellem 33 køkkener og 43 spisesteder — uden ny app eller nyt system.



Fast frokostrådgiver

Én person der kender jer, justerer løbende — og kommer til jer, før I selv opdager problemet.



Én app, én faktura

Medarbejderne vælger selv. I betaler kun for bestilte kuverter — samlet på én månedsfaktura.



Kvalitet med bundniveau

Alle køkkener er kvalitetssikret: minimum bronzeøkologi, egen produktion og erfarne køkkenchefer.



VORES LØSNINGER

Start ét sted. **Bliv resten af vejen.**

I vælger ikke en løsning for altid — I vælger, hvad der passer jer nu. Comunchi justerer med jer, og jeres rådgiver hjælper hele vejen.



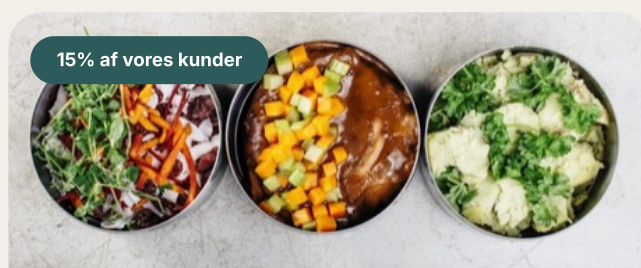
★ Mest populær · 75%

KØKKEN MED FROKOSTBUFFET

Frokostordning

Et fast partnerkøkken leverer daglig buffet — varme retter, salatbar, pålæg og friskbagt brød.

- ✓ Varm ret + varm vegetarret dagligt
- ✓ Salatbar · 2 salater · 2–3 slags pålæg
- ✓ Friskbagt brød — surdej og rugbrød
- ✓ ca. 55–66 kr pr. kuvert



15% af vores kunder

INDIVIDUELLE PORTIONER

Portionsanrettet

Medarbejderne vælger selv mellem 9 daglige retter — leveret i genanvendelige tiffin-bokse.

- ✓ 9 daglige retter · inkl. vegansk
- ✓ CO2-måling & makrodata pr. ret
- ✓ Ingen opvask — boksene returneres



10% af vores kunder

NY RESTAURANT HVER DAG

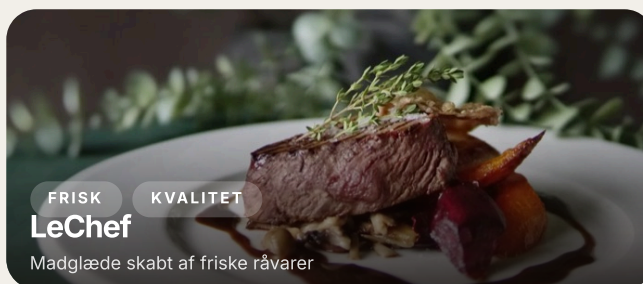
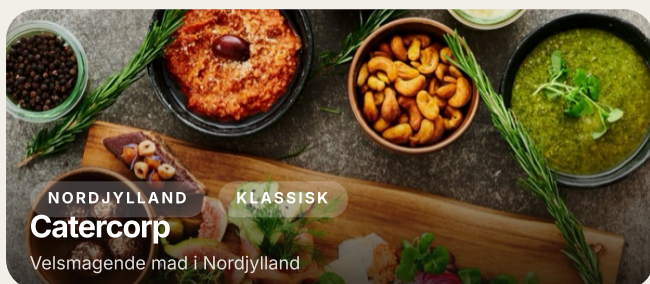
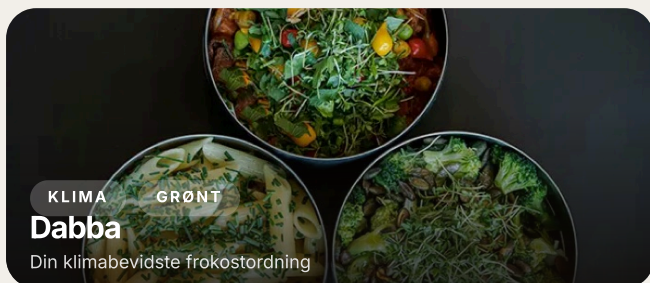
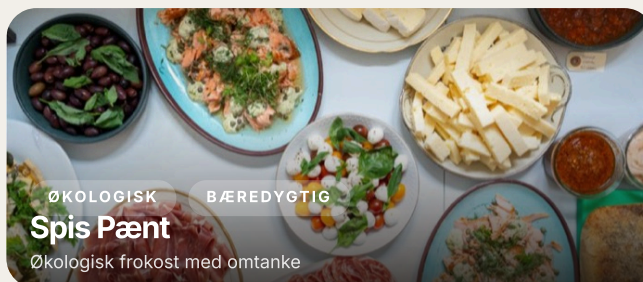
Cloud Kantine

Mad fra en ny lokal restaurant hver dag — burgere, wok, poke, sandwich. Direkte fra restaurantens eget køkken.

- ✓ 30+ restauranter i rotation
- ✓ Hybrid: fx 3 dage fast + 2 dage cloud
- ✓ Individuelle portioner via app

ET UDPLUK AF KØKKENERNE

33 køkkener — hver med deres eget udtryk



... og 24 flere — jeres rådgiver matcher jer med det køkken, der passer til netop jeres smag, budget og by

Se alle på comunchi.dk

SÅDAN BRUGER VORES KUNDER DET

Aldrig mere madtræthed — skift, når lysten skifter

De fleste kører 4–8 måneder med et køkken, og skifter så til noget nyt — med 4 ugers varsel, 0 kr i gebyr og uden at medarbejderne skal lære noget nyt. Sådan kan et par år se ud:



MÅNED 0–6
Spis Pænt
Økologisk start



skift · 0 kr



MÅNED 6–11
LeChef
Klassisk & frisk



skift · 0 kr



MÅNED 11–18
GladiMad
Sundt & nærende



skift · 0 kr



MÅNED 18–...
Nordic Food Service
... og 29 flere at prøve

4 uger varsel ved køkkenshift — rådgiveren klarer alt

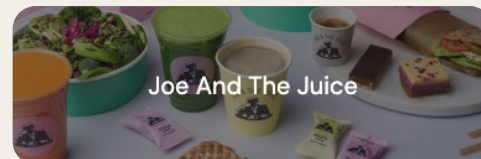
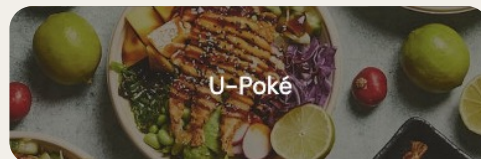
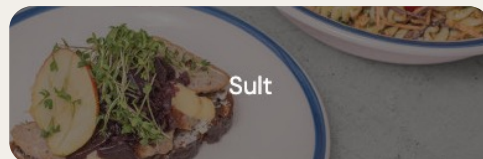
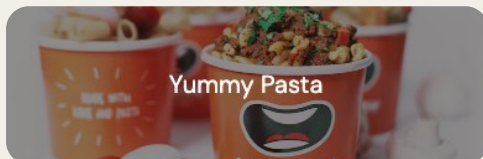
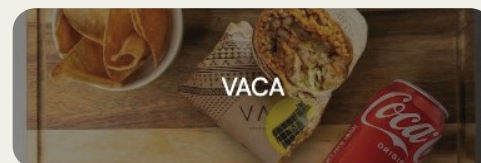
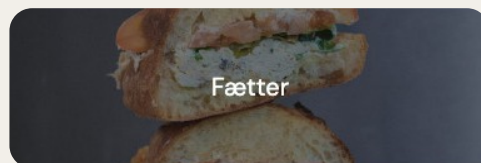
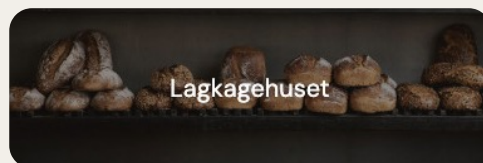
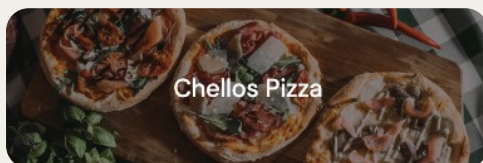
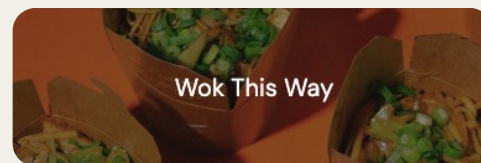
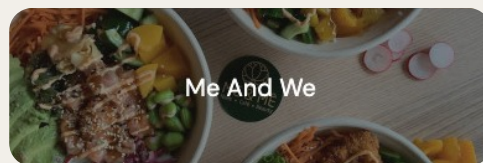
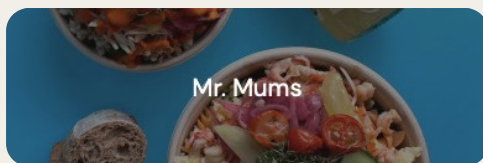
0 kr i gebyr — og samme app hele vejen

1 rådgiver der foreslår skiftet, før I er kørt trætte

OG VIL I MERE END BUFFET?

Lokale spisesteder — direkte i appen

Som de eneste i Danmark leverer vi også frokost direkte fra lokale restauranters egne køkkener. Brug det som temadage, faste ugedage eller fuld Cloud Kantine — helt op til jer.



43 spisesteder — fra poke og wok til smørrebrød

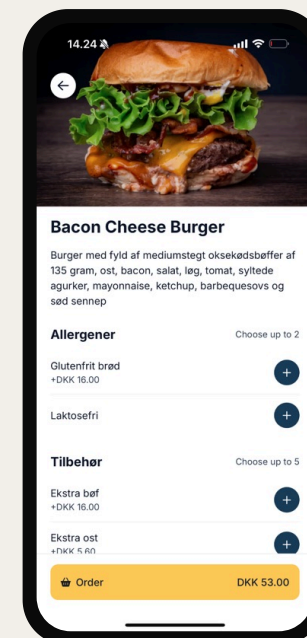
0 kr at bruge dem — bestil direkte i appen

1 faktura — også for spisesteds-dagene

Restaurant-frokost — uden kantine

I stedet for ét fast køkken kommer frokosten fra byens restauranter — en ny hver dag. Ingen buffet, ingen opstilling: hver medarbejder får sin egen ret, præcis som at bestille på restauranten. Sådan fungerer det:

- 1 **Vi sammensætter ugens rotation** af lokale restauranter — ud fra jeres smag og budget
- 2 **Hver medarbejder vælger sin egen ret** i appen — med tilvalg og allergihensyn, frem til kl. 12:30 dagen før
- 3 **Leveres samlet og portionsanrettet** — klar til frokost, uden oprydning
- 4 **Kør det rent eller hybrid** — fx 3 dage fast køkken + 2 cloud-dage. I kan altid skifte



Fra appen: medarbejderen bestiller sin egen burger — med tilvalg

SÅDAN KAN EN UGE SE UD

MANDAG Mr. Mums Mr. Mums bowls & salater	TIRSDAG Wok This Way Wok This Way asian wok	ONSDAG U-Poké U-Poké friske poke bowls	TORSDAG Kødstadens Burgerjoint Kødstadens Burgerjoint burgere	FREDAG VACA Vaca mexicansk · burritos
--	---	--	---	---

Ingen overraskelser på fakturaen

I betaler kun for de kuverter, der faktisk bestilles — er I 14 en dag, betaler I for 14. Eksemplet herunder er ved 20 spisende til midterprisen 62 kr.

55 kr

fra

66 kr

til

Jeres kuvertpris afhænger af:

Antal spisende

Valg af køkken

Behov & ønsker

EKSEMPEL · 20 MEDARBEJDERE · FULD MÅNED

Kuverter · 20 pers × 62 kr × 21 dage	26.040 kr
--------------------------------------	-----------

Levering · 21 dage × 100–125 kr	2.100–2.625 kr
---------------------------------	----------------

Fakturagebyr · pr. måned	40 kr
--------------------------	-------

Pr. måned ekskl. moms **≈ 28.500 kr**

Feriedage, hjemmedage og møder ude af huset trækker direkte fra — og medarbejderbetaling via løntræk kan sættes op, hvis I ønsker det.

MED I PRISEN — UDEN TILLÆG

- + **Fast frokostrådgiver** — planlægning & opfølgning
- + **Appen** — til alle medarbejdere, iPhone & Android
- + **Specialkuverter** — vegansk, vegetar, allergier
- + **Frit køkkenskit** — så ofte I vil
- + **Adgang til 43 spisesteder** — frokost & mødemad
- + **Opsætning & support** — vi driver det hele

Alt sammen: 0 kr oveni kuvertprisen

Mad med sjæl — ikke stregkode

Vi samarbejder hellere med færre køkkener, der lever op til en streng kvalitetskontrol, end med alle tænkelige. Det giver et højt bundniveau — uanset hvad I vælger.



Min. bronzeøkologi

30–60% økologiske råvarer hos alle køkkener — dokumenteret med Ø-mærket.



Erfarne køkkenchefer

Flere års erfaring med frokostordninger — håndværk man kun lærer med tiden.



Ingen storproduktion

Mindre køkkener, hvor køkkenchefen er tæt på maden — og fleksibel over for jeres behov.



Egne chauffører

Høj leveringssikkerhed — maden kommer til tiden, frisklavet på dagen.



Menu-synergi

Variation på dagen, i ugen og over sæsonen — forskellige proteinkilder og råvarer i sæson.



Løbende kontrol

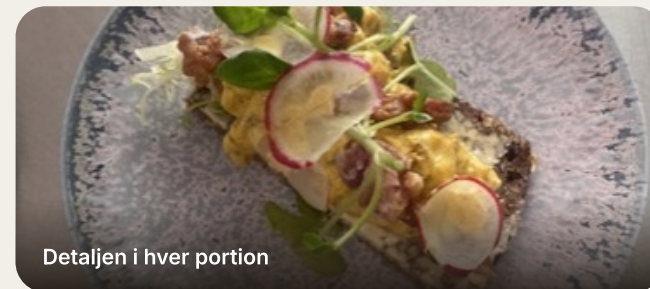
Vi følger kundetilfredshed, leverandører og ESG-profil for hvert enkelt køkken.



Anretning fra bunden



Friske råvarer i sæson



Detaljen i hver portion

Ikke en supportkø — **en makker**



Aske Guldbjerg Helt
COO & Partner · frokostrådgiver

*"Min vigtigste opgave er at justere jeres frokost, **før** I selv når at blive trætte af den."*

- ✓ Lærer jeres smag, mængder og rytme at kende fra dag ét
- ✓ Justerer løbende: mere kød, mindre fisk, ingen koriander — det bliver gjort
- ✓ Følger tilfredsheden i appen og foreslår køkkenskift i god tid
- ✓ Klæder det nye køkken på — I skal aldrig starte forfra
- ✓ Indhenter tilbud til jeres arrangementer — sommerfest, julefrokost, events

OG SÅDAN STARTER I — UDEN RISIKO

1

GRATIS

Prøvefrokost

Hele teamet smager, før I beslutter noget

2

14 dages prøveperiode

Prøv retter, rotation — og mærk rådgiveren

3

1 dags opsigelse

I prøveperioden — stop når som helst

4

Ingen binding

Heller ikke bagefter — løbende md. +1

5

Skift køkken frit

Med 4 ugers varsel — så ofte I vil

Alt samlet i én app

Medarbejderne får fuld kontrol over deres frokost. Administratoren får overblik og ro i maven.

- ✓ Til-/framelding dag for dag — deadline kl. 12:30 dagen før
- ✓ Ugens menu inkl. allergener, makro- og CO2-data
- ✓ Påmindelser torsdag og fredag — minimerer madspild 10–15%
- ✓ 1–5 stjerner og kommentar direkte til køkkenet
- ✓ Admin: ordreoversigt, Excel-udtræk til lønsystem, fuld gennemsigtighed
- ✓ Bestil mødeforplejning fra 40+ restauranter

BESTILLINGSVALG — SAT OP EFTER JERES BEHOV

Dagens ret

Dagens vegetariske

Glutenfri

Minus gris

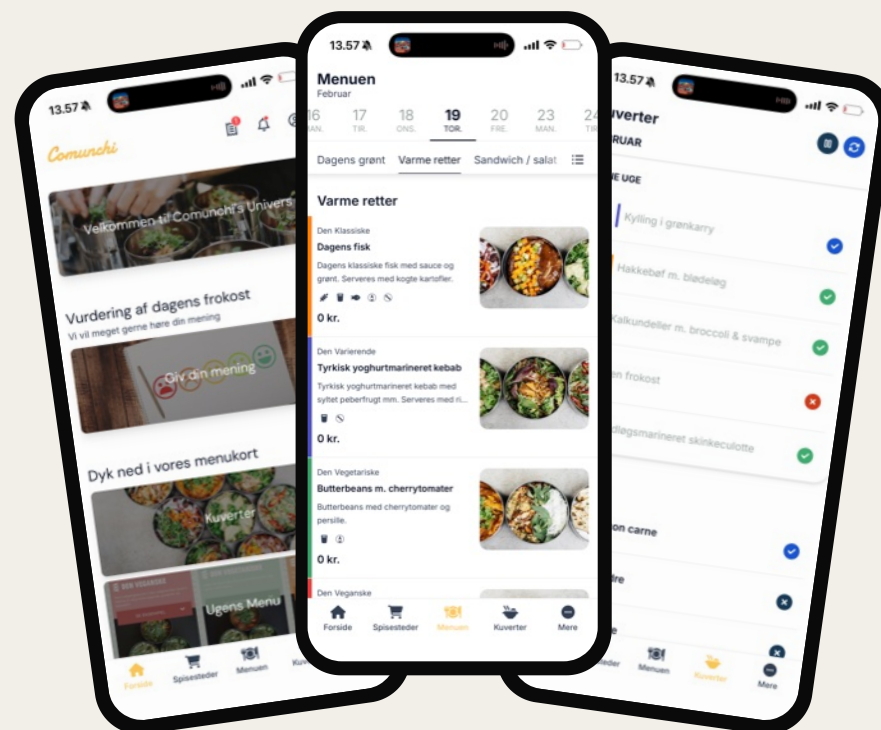
Minus fisk

Sandwich

Pokebowl

+ jeres egne ønsker

★ ★ ★ ★ ★ 4,8/5 — gennemsnitlig medarbejdertilfredshed



Mad til møder — samme app, samme faktura

Kundemøder, bestyrelsesmøder, morgenmad eller fredagsbar — bestil fra lokale spisesteder og bagerier direkte i appen.

Morfars Smørrebrød

Lagkagehuset

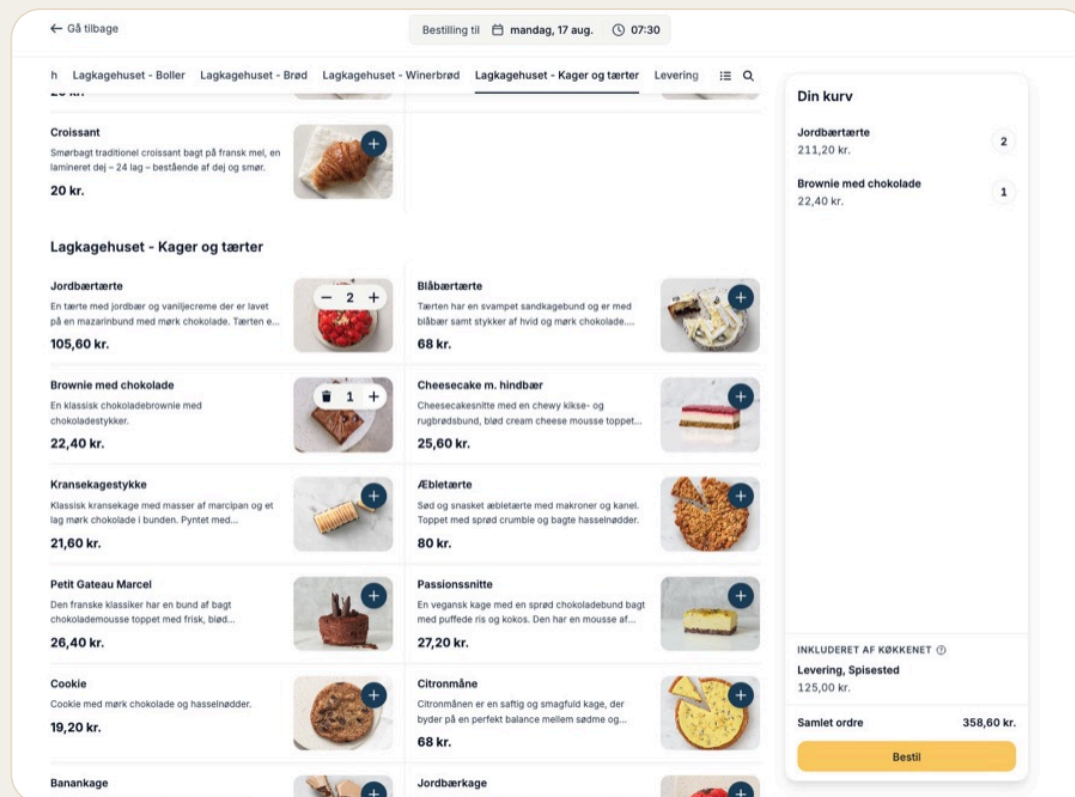
Joe and the Juice

Kødstadens Burgerjoint

Wok This Way

+ 40 flere

- ✓ Bestil til en bestemt dag og tid — leveringen klarer vi
- ✓ Alt samles på månedsfakturaen — ingen udlæg og bilag
- ✓ Større arrangement? Rådgiveren indhenter 3 tilbud for jer



Direkte fra appen: kagebestilling hos Lagkagehuset til mandagsmødet

KUNDER FORTÆLLER

★ ★ ★ ★ ★

"Det bedste ved Comunchi er vores faste rådgiver. Han rykker faktisk på tingene — i uge 2 kunne vi allerede se ændringerne."

Thomas K.
HR-ansvarlig · Tryg



★ ★ ★ ★ ★

"Vi skiftede køkken efter 9 måneder — det var nemt som at trykke på en knap. Ingen bøvl, ingen nye systemer."

Lene M.
Office Manager · Aura Energi



★ ★ ★ ★ ★

"Vi har aldrig haft så tilfredse medarbejdere til frokost. Comunchi matchede os med det perfekte køkken."

Maria S.
Office Manager · Sinful



20 minutter er nok til at se det for jer

På et kort online møde viser vi appen, matcher jer med 2–3 konkrete køkkener og giver jer en præcis pris. Derefter smager I det hele af — gratis — før I beslutter noget.

1 · MØDE

20 min online — vi lærer jeres behov at kende

2 · SMAGSPRØVER

Gratis prøv frokost til hele teamet

3 · PRØVEPERIODE

14 dage — 1 dags opsigelse, ingen binding



comunchi.dk

☎ 31 66 26 15



vvm@comunchi.dk

Viktor Vinge Mikkelsen · Direktør & Partner — vi glæder os til at høre om jeres frokost · 5/5 på Trustpilot